

SNI

SNI 01-4443-1998

Standar Nasional Indonesia



ICS 67.080.10

Badan Standardisasi Nasional



Pendahuluan

Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) manisan pala perlu dirumuskan dengan mempertimbangkan :

1. Potensi daging buah pala cukup besar:
2. Pengrajin pembuatan manisan pala makin banyak dan berkembang.
3. Standar Nasional Indonesia (SNI) manisan pala hingga saat ini belum ada.
4. Kecenderungan akan kebutuhan syarat mutu produk semakin dominan dalam dunia perdagangan.
5. Adanya permintaan pihak produsen kepada Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Manado untuk dapat merumuskan RSNI (Rancangan Standar Nasional Indonesia) manisan pala.
6. Perlu adanya perlindungan terhadap konsumen.

Standar ini telah dibahas dalam rapat-rapat teknis, prakonsensus serta terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada bulan Maret 1997 di Departemen Perindustrian dan Perdagangan.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen, peneliti serta instansi yang terkait.

Daftar isi

	Halaman
Pendahuluan	i
Daftar isi	ii
1. Ruang lingkup	1
2. Acuan	1
3. Definisi	1
4. Syarat mutu	2
5. Cara pengambilan contoh	3
6. Cara uji	3
7. Syarat penandaan	4
8. Cara pengemasan	4

Manisan pala

1. Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan untuk manisan pala.

2. Acuan

- SNI 19-0428-1989,* Petunjuk pengambilan contoh padatan
- SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman
- SNI 01-2892-1992, Cara uji gula
- SNI 01-2893-1992, Cara uji pemanis buatan
- SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan pengawet makanan/bahan tambahan
- SNI 01-2895-1992, Cara uji pewarna tambahan makanan
- SNI 19-2896-1992, Cara uji cemaran logam
- SNI 19-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba
- SNI 01-0222-1995, Bahan tambahan makanan

3. Definisi

Manisan pala adalah produk yang dibuat dari daging buah pala segar dengan gula, dan bahan makanan lain dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan lain yang diijinkan.

: SNI 19-0428-1998

4. Syarat mutu

Tabel
Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
	- Bau	-	Khas
	- Rasa	-	khas
	- Warna	-	Normal
2.	Benda-benda asing	-	Tidak boleh ada
3.	Air, (b/b)	%	Maks. 44
4.	Gula (dihitung se-		
	bagai sukrosa),		
	(b/b)	%	Min. 25
5.	Bahan tambahan ma-		
	kanan		
	- Pemanis buatan	-	Tidak boleh ada
	- Pengawet	-	Sesuai SNI
			01-0222-1995
	- Pewarna tambahan	-	Sesuai SNI
			01-0222-1995
6.	Cemaran logam		
	- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,0
	- Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 10,0
	- Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0
	- Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,05
7.	Arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,5
8.	Cemaran mikroba		
	- Angka lempeng		
	total	koloni/g	Maks. $1,0 \times 10^2$
	- Coliform	APM/g	Maks. 20
	- E. Coli	APM/g	< 3
9.	Kapang	koloni/g	Maks. 50

5. Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989,*
Petunjuk pengambilan contoh padatan.

6. Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji
makanan dan minuman, butir 1,2.

6.2 Benda-benda asing

Cara uji benda-benda asing sesuai dengan SNI 01-2891-1992,
Cara uji . makanan dan minuman, butir 1.3.

6.3 Air

Cara uji kadar air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara
uji makanan dan minuman, butir 5.1.

6.4 Total gula (dihitung sebagai sukrosa)

Cara uji total gula sesuai dengan SNI 01-2892-1992, Cara
uji gula.

6.5 Bahan tambahan makanan

5.5.1 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992,
Cara uji pemanis buatan.

5.5.2 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, Cara uji
bahan pengawet dan bahan tambahan yang dilarang untuk
makanan.

* SNI 19-0428-1998

5.5.3 Pewarna tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01-2895-1992,
Cara uji pewarna tambahan makanan.

6.6 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992,
Cara uji cemarkan logam.

6.7 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992,
Cara uji cemarkan logam, butir 6.

6.8 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992,
Cara uji cemarkan mikroba.

7. Syarat penandaan

Sesuai dengan peraturan Undang-undang Republik Indonesia No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan makanan.

8. Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

BSN

SNI 01-4443-1998 (N)
Manisan pala

Tgl. Pinjaman	Tgl. Harus Kembali	Nama Peminjam

BSN

PERPUSTAKAAN



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id